

Mini-Schoko-Gugelhupfe

Kleine Schoko-Mini-Gugelhüpfe mit Schokoladen-Guss und Streudekor.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Silikon Mini Gugelhupfform, 6er
Fett

All-in-Teig:

75 g Joghurt
75 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
1 Ei (Größe M)
90 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
25 g Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

60 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
½ TL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Wie backe ich Mini-Schoko-Gugelhupfe?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Joghurt mit Öl, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gugelhupfform auf den Backofenrost stellen. Teig gleichmäßig in den Formen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Hüpfchen in der Form etwa 5 Min. stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen, Speiseöl sorgfältig unterrühren. Glasur mit einem Teelöffel auf den Gugelhüpfen verteilen. Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Befüllen der Gugelhupfform den Teig in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden.
- Die Glasur kann auch in einen kleinen Gefrierbeutel gegeben werden, dann eine kleine Ecke abschneiden und die Gugelhüpfe damit besprenkeln.
- Nach Belieben mit Streudekoren verzieren.

